



MIO STAR

Buona

Bretzeleisen | Fer à bricelets | Piastra per bricelets












Deutsch

Gratulation!

Mit diesem Bretzeleisen haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Bedienungsanleitung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen das Bretzeleisen nicht benutzen.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Sicherheitshinweise	**2**
Hinweise zu dieser Anleitung	3
Auspacken	3
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	**4**
Kurzanleitung	**5**
Inbetriebnahme	**6**
– Vor der ersten Inbetriebnahme	6
– Verwendungszweck	6
– Aufstellen	7
– Bretzelteig zubereiten	7
– Vorheizen	8
– Bretzelteig backen	8
– Anwendungstipps	10
– Nach dem Backen	11
Rezepte	**12**
Reinigung	**14**
– Grundgerät	14
– Antihaft-Backplatten	14
– Zubehör	14
Aufbewahrung / Wartung	**15**
Störungen	**15**
Entsorgung	**16**
Technische Daten	**16**







2 Sicherheitshinweise



Deutsch

Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- Gerät und Kabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- **Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren**
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 6 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
  - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
  - vor jeder Reinigung
  - nach jedem Gebrauch
- Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
- Während des Betriebs darf das Netzkabel nicht auf dem Gerät liegen
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden
- Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- Gerät nicht verwenden bei:
  - Gerätestörung
  - beschädigtem Netzkabel
  - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegen

  In solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen
- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
  - Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhahnen einhalten
  - Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten (Dampfaustritt!)
  - Gerät auf eine wärmefeste Unterlage und nicht direkt auf lackierte Möbel stellen
  - Gerät nie in die Nähe von brennbaren Materialien (z.B. Vorhängen) oder nicht wärmefesten Gegenständen (z.B. Kerzen, Dekorationen) stellen. Mindestabstand von 50 cm unbedingt einhalten
  - Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
  - Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
  - Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr)
- Gerät während des Betriebs oder solange Gerät, Backplatten und Backgut noch heiss sind, nicht verrücken: Verbrennungsgefahr
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Das Bretzeleisen darf nur unter Aufsicht bedient werden
- ***Achtung, während des Betriebs werden Oberflächen und Backplatten heiss: Nicht berühren!***
- ***Vorsicht: Während des Betriebs entweicht zwischen den Backplatten heisser Dampf!***
- ***Bretzeleisendeckel immer nur am Griff halten***
- Bretzeleisen nicht abdecken, nicht zum Trocknen von Wäschestücken oder zum Auftauen von Lebensmitteln benützen
- Vor dem Versorgen, Bretzeleisen komplett abkühlen lassen
- Bretzeleisen nach jedem Gebrauch wieder ausschalten und den Netzstecker ziehen
- Das Eindringen in das Gehäuse mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile
- Gerät nicht mit Zeitschaltgeräten («Timer») etc. verwenden; Brandgefahr!



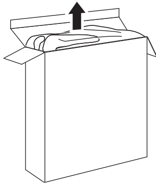


Hinweise zu dieser Anleitung

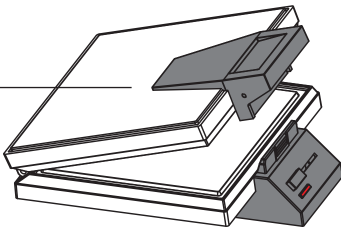
Diese Betriebsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Betriebsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

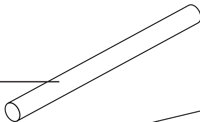
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

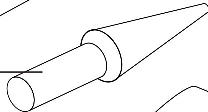
Auspacken

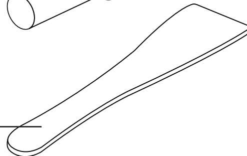


– **Bretzeleisen aus der Verpackung nehmen**









– **Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind:**
  1. Bretzeleisen
  2. Rundholz
  3. Cornetholz
  4. Holzspachtel

– **Holzspachtel, Rund- und Cornetholz mit warmem Wasser und etwas Spühlmittel reinigen und gut trocknen lassen.** Gerät (Gehäuse) und Antihaft-Backplatten mit feuchtem Tuch abwischen und trockenreiben

– **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung** (230 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)

– **Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel,** denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!

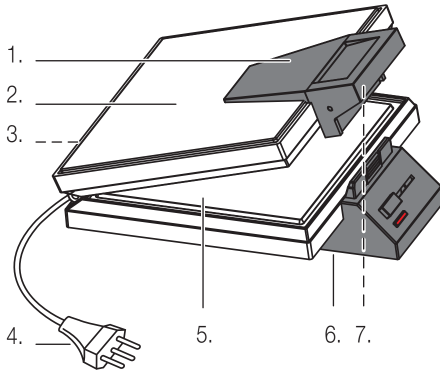
Tipp:

– Bewahren Sie die Verpackung für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.)



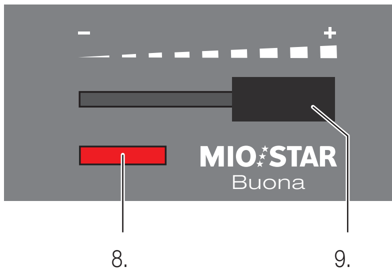


Übersicht der Geräte- und Bedienteile



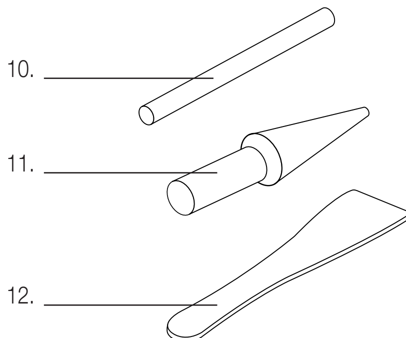
Bretzeleisen

1. Bedienungsgriff
2. Gehäuseoberseite/Deckel (Vorsicht: heiss!)
3. Scharnier (Rückseite)
4. Netzkabel/-stecker
5. Antihaft-Backplatte (Innenseite)
6. Gummifüsse für gute Standfestigkeit
7. Entriegelungstaste (auf Unterseite Griff)



Bedienfeld

8. Kontrolllampe «HEAT» (leuchtet während des Aufheizvorgangs)
9. Temperaturregler für stufenlose Back-temperatur:
   «–»: tiefe Backtemperatur
   «+»: höchste Backtemperatur



Zubehör

10. Rundholz
11. Cornetholz
12. Holzspachtel





Diese Kurzanleitung beinhaltet nur die wichtigsten Bedienungsschritte. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen die detaillierte Bedienungsanleitung (s. nächste Seite) zu lesen, in der alle wichtigen Funktionen beschrieben sind. Beachten Sie auch die Sicherheitsvorschriften auf den Seiten 2 und 6.

1. Aufstellen

- **Netzstecker ziehen**
- Bretzeleisen auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!), einklemmen oder in die Nähe von heissen Herdplatten legen

2. Bretzelteig zubereiten

- Vor der Inbetriebnahme des Bretzeleisens muss der Teig zubereitet werden (siehe «Rezepte» auf den Seiten 12 und 13

3. Antihaft-Backplatten vorheizen

- **Netzstecker ziehen**
- Temperaturregler auf «**–**» schieben
- Entriegelungstaste (auf Unterseite Griff) drücken und Bretzeleisendeckel bis zum Anschlag aufschwenken
- **Antihaft-Backplatten** mit ***wenig*** Öl/Fett oder Butter einstreichen
- Deckel am Griff zuschwenken und verriegeln (einschnappen lassen)
- Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers (230 V / 50 Hz) betriebsbereit
- Backplatten **vorheizen** (mit **Temperaturregler** die gewünschte Backtemperatur einstellen). Die Kontrolllampe «HEAT» beginnt zu leuchten und zeigt so den Heizvorgang an
- Sobald die Kontrolllampe erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht

Wichtig!

- Backplatten ohne Teiggut vorheizen
- Die Backplatten und die Geräteoberflächen werden heiss: Nicht berühren!

4. Bretzelteig backen

Temperaturregler für Backtemperatur:
Mit dem Temperaturregler kann die Backtemperatur eingestellt werden:
«**–**»: tiefe Backtemperatur für helle Bretzel
«**+**»: höchste Backtemperatur für dunkle Bretzel

Kontrolllampe «HEAT»:
Die Kontrolllampe leuchtet während des Aufheizvorganges. Sobald sie erlischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht und Sie können mit dem Backen beginnen:

- Bretzeleisendeckel aufschwenken
- Teig auf die Backplatte geben und Deckel schliessen (siehe «**Backen von Flüssigteig**» und «**Backen von festem Teig**» auf Seite 9)
- Nach Backvorgang Deckel aufschwenken und Bretzel mit Holzspachtel lösen (***Vorsicht heiss!)***. Gebäck auskühlen lassen
- Sind die Bretzel noch nicht genug goldbraun gebacken, Bretzel nachbräunen lassen

Wichtig:

- **Achtung, während des Betriebs werden Oberflächen und Backplatten heiss: Nicht berühren!**
- **Bretzeleisendeckel immer nur am Griff halten**
- **Vorsicht: Während des Betriebs entweicht zwischen den Backplatten heisser Dampf**
- **Nur mit dem Holzspachtel die Bretzel von den Backplatten lösen. Keine harten Gegenstände verwenden: Antihaftbeschichtung wird verkratzt!**

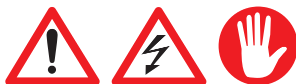
5. Nach dem Backen

- Nach dem Gebrauch Gerät ausschalten (Temperaturregler auf «**–**» schieben) und dann den **Netzstecker ziehen** (Erst durch Ziehen des Netzsteckers wird das Gerät ausgeschaltet)
- Bretzeleisen vollständig abkühlen lassen
- Gerät und Zubehör immer direkt nach Gebrauch reinigen (siehe «Reinigung» Seite 14)





Deutsch

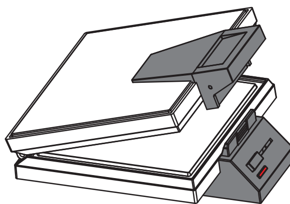


Vor der ersten Inbetriebnahme

Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise auf Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- **Gerät nur in trockenen Räumen verwenden**
- **Die Backplatten und Teile des Gehäuses werden sehr heiss: Nicht berühren!**
- **Nach Gebrauch Netzstecker ziehen und Gerät vollständig abkühlen lassen**
- **Das Reinigen darf nur nach dem Ziehen des Netzsteckers und nach dem vollständigen Abkühlen erfolgen**

Vor dem ersten Gebrauch Holzspachtel, Rund- und Cornetholz mit warmem Wasser und etwas Spülmittel abwaschen und gut trocknen lassen. Das Gehäuse des Bretzeleisens sowie die Antihaft-Backplatten dürfen nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden. Danach trockenreiben (siehe «Reinigung» Seite 14).



Verwendungszweck

Mit diesem Bretzeleisen können Sie auf bequeme Art und Weise «brätzele». Im Nu werden die Bretzel goldbraun und knusprig frisch gebacken.

Ob flüssig oder fest, süss oder salzig, Ihren Teigkreationen sind keine Grenzen gesetzt!

Mit dem Rund- und Cornetholz kann das Gebäck nach dem Backen zu Bretzelrollen oder Cornets geformt werden. Gefüllt mit Glace, Schlagrahm, Creme oder Schokolade, eignen sie sich als herrliches Dessert. («Anwendungstipps» und «Rezepte» finden Sie auf den Seiten 10 bis 13). Än Guete!



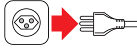
Wichtig!

– Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt





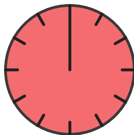
1. Aufstellen



Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

- **Netzstecker ziehen**
- Gerät auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen (Herdplatte etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten (Dampfaustritt!)
- Gerät auf eine wärmefeste Unterlage und nicht direkt auf lackierte Möbel stellen
- Gerät nie in die Nähe von brennbaren Materialien (z.B. Vorhängen) oder nicht wärmefesten Gegenständen (z.B. Kerzen, Dekorationen) stellen. Mindestabstand von 50 cm unbedingt einhalten
- Darauf achten, dass das Netzkabel und das Gerät nicht mit Wasser in Berührung gelangen
- Bretzeleisen nicht abdecken
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Netzkabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!)
- Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden

2. Bretzelteig zubereiten



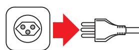
Vor der Inbetriebnahme des Bretzeleisens muss der Teig zubereitet werden. Es wird zwischen flüssigem oder festem Teig unterschieden (siehe «Rezepte» auf den Seiten 12 und 13). Bedenken Sie, dass der Teig vor dem Backen 30–60 Min. ruhen muss.





Deutsch

3. Antihaft-Backplatten vorheizen



- **Netzstecker ziehen**
- Temperaturregler auf «**–**» schieben (nach links, bis zum Anschlag)
- Entriegelungstaste (auf Unterseite Griff) drücken und Bretzeleisen-deckel bis zum Anschlag aufschwenken
- **Antihaft-Backplatten** mit ***wenig*** Öl/Fett oder Butter einstreichen (z.B. mit Backpinsel oder Küchenpapier)
- Deckel am Griff zuschwenken und verriegeln (einschnappen lassen)



- Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers betriebsbereit
- Backplatten **vorheizen** (mit **Temperaturregler** die gewünschte Back-temperatur einstellen). Die Kontrolllampe «HEAT» beginnt zu leuchten und zeigt so den Heizvorgang an
- Sobald die Kontrolllampe erlischt, ist die eingestellte Temperatur er-reicht

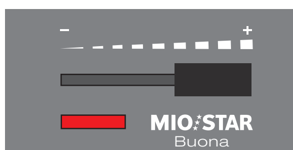


Wichtig!

- Backplatten ***ohne*** Teiggut vorheizen
- ***Die Backplatten und die Geräteoberflächen werden heiss: Nicht berühren!***

4. Bretzelteig backen

4.1. Vorbereitung:



Temperaturregler für Backtemperatur:

Mit dem Temperaturregler kann die Backtemperatur eingestellt werden:

«**–**»: tiefe Backtemperatur für helle Bretzel

«**+**»: höchste Backtemperatur für dunkle Bretzel

Kontrolllampe «HEAT»:

Die Kontrolllampe leuchtet während des Aufheizvorgangs. Sobald sie er-lischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht und Sie können mit dem Backen beginnen. Während des Backvorgangs schaltet sich die Kont-rolllampe ein und aus.

- Entriegelungstaste (auf Unterseite Griff) drücken und Bretzeleisen-deckel bis zum Anschlag aufschwenken





4.2. Backen von Flüssigteig

Eignet sich für dünne Bretzel und zum Formen von Rollen und Cornets.

- 1–2 Esslöffel Teig in die Eisenmitte geben
- Deckel am Griff zuschwenken und ganz schliessen (Verschluss einschnappen lassen)
- Die Bretzel werden jetzt gebacken
- Sobald kein Dampf mehr zwischen den Backplatten austritt, ist der Backvorgang abgeschlossen
- Bretzeleisendeckel am Griff festhalten und ganz aufschwenken
- Sind die Bretzel noch nicht genug goldbraun gebacken, Bretzel nachbräunen lassen.

  Hinweis: Beim Nachbräunen unbedingt Backvorgang kontrollieren



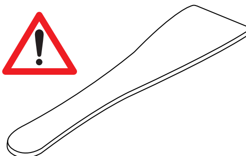
- Bretzel mit dem Holzspachtel sorgfältig lösen und zum Auskühlen auf ein Kuchengitter geben. Oder die gebackenen, noch heissen Bretzel sofort zu Rollen oder Cornets formen (***Vorsicht heiss!***)
- Falls die Bretzel zu hell wurden, für nächsten Backvorgang Temperatur leicht erhöhen

4.3. Backen von festem Teig

Eignet sich für dickere Bretzel (Teig nicht formbar).

- Mit bemehlten Händen Teigkugeln (Durchmesser 2–3 cm) formen
- Je eine Teigkugel auf die Bretzelmotive legen
- Deckel am Griff zuschwenken und ganz schliessen (Verschluss einschnappen lassen)
- Die Bretzel werden jetzt gebacken
- Sobald kein Dampf mehr zwischen den Backplatten austritt, ist der Backvorgang abgeschlossen
- Bretzeleisendeckel am Griff festhalten und ganz aufschwenken
- Sind die Bretzel noch nicht genug goldbraun gebacken, Bretzel nachbräunen lassen

  Hinweis: Beim Nachbräunen unbedingt Backvorgang kontrollieren

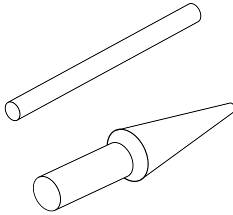


- Bretzel mit dem Holzspachtel sorgfältig lösen und zum Auskühlen auf ein Kuchengitter geben ***(Vorsicht heiss!)***
- Falls die Bretzel zu hell wurden, für nächsten Backvorgang Temperatur leicht erhöhen

Fortsetzung ...







Anwendungstipps:

Rund- oder Cornetholz (flüssigen Teig):

– Die gebackenen, noch heissen Bretzel (aus ***flüssigem Teig***) lassen sich auch formen. Bretzel sofort um das Rund- oder Cornetholz wickeln (***Vorsicht heiss!***). Leicht andrücken und zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen. Rund- oder Cornetholz vorsichtig aus dem Gebäck ziehen
– Die ausgekühlten Rollbretzel oder Cornets nach Belieben z.B. mit Schlagrahm füllen

Bretzel-Körbchen (flüssigen Teig):

– Die gebackenen, noch heissen Bretzel (aus ***flüssigem Teig***) über ein umgekehrtes Schälchen legen, auskühlen lassen und als Bretzel-Körbchen nach Belieben mit Schlagrahm, Creme, Glace, Fruchtsalat, etc. füllen, mit geraspelter Schokolade garnieren und sofort servieren

Aufbewahren:

– Bretzel lassen sich gut verschlossen und kühl 1 bis 2 Wochen aufbewahren



Wichtig:

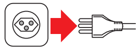
– **Achtung, während des Betriebs werden Oberflächen und Backplatten heiss: Nicht berühren!**
– **Bretzeleisendeckel immer nur am Griff halten**
– **Vorsicht: Während des Betriebs entweicht zwischen den Backplatten heisser Dampf**
– **Niemals mit der Hand oder mit Besteck auf die heissen Backplatten greifen (Verbrennungsgefahr)**
– **Nur mit dem Holzspachtel die Bretzel von den Backplatten lösen. Keine harten Gegenstände verwenden: Antihaftbeschichtung wird verkratzt!**
– **Während kurzen Unterbrüchen den Deckel immer schliessen, damit die Backplatten die volle Hitze speichern können**

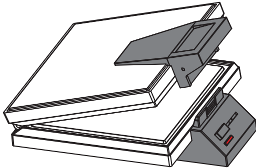






5. Nach dem Backen





– Nach dem Gebrauch Temperaturregler auf «–» schieben und dann den Netzstecker ziehen. ***Erst durch Ziehen des Netzsteckers wird das Gerät ausgeschaltet!***
– Bretzeleisen vollständig abkühlen lassen



Wichtig!

– Gerät sowie das Zubehör aus hygienischen Gründen nach jedem Gebrauch sofort reinigen. Dies verhindert auch das Anbrennen von Fett/Öl oder Teigresten auf den Backplatten. Die Backplatten lassen sich am besten reinigen, wenn sie noch leicht warm sind (siehe «Reinigung», Seite 14)

Deutsch





Deutsch

6.1. Klassische «Bricelets» (fester, süsser Teig. Nicht formbar)

Zutaten:

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Ei und knapp 1 dl Rahm (oder 3–4 Eier)
- 1 EL Vanille-Zucker (oder ½ Zitronenschale, Bio, abgerieben)
- 1 Prise Salz
- 500–600 g Mehl
- Butter schaumig rühren
- Zucker, Ei, Vanille-Zucker, Rahm mitrühren, Zitronenschale und Salz dazugeben. Mehl sorgfältig daruntermischen
- Gerührten Teig mind. 1 Stunde kühlstellen
- Teigkugeln formen (Durchmesser ca. 2–3 cm) und backen (siehe Seite 9 und 10)

6.2. «Kümmelbricelets» (fester, salziger Teig. Nicht formbar)

Zutaten:

- 60 g Butter
- 10 g Kümmel, etwas zerstossen
- 6 g Salz
- 250 g Mehl
- 2 dl Rahm
- Butter schaumig rühren
- Kümmel und Salz dazugeben. Mehl und Rahm abwechslungsweise beifügen und leicht zusammenkneten
- Gerührten Teig mind. 1 Stunde zugedeckt kühlstellen
- Teigkugeln formen (Durchmesser ca. 2–3 cm) und backen (siehe Seite 9 und 10)

Teig für «Käsebricelets» wie bei Kümmelbricelets zubereiten. Anstelle von Kümmel 35 g geriebenen Sbrinz beigeben.







Deutsch

Nachfolgende Rezepte wurden von der «SAISON-KÜCHE» komponiert:

saisonküche

6.3 «Rollbrätzeli» (süsser Flüssigteig, formbar)

Zutaten (für 30 Stück)**:**
- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 dl Vollrahm
- 2 dl Weisswein oder Wasser
- 1 Gläschen Kirsch (nach Belieben)
- Mehl, Zucker und Salz mischen. Rahm, Weisswein und Kirsch beigeben
- Von der Mitte aus mit einer Kelle zu einem leicht flüssigen, glatten Teig rühren
- Zugedeckt gut 1 Stunde quellen lassen
- Den Teig evtl. mit wenig Milch verdünnen. Flüssigen Teig backen und sofort um das Rund- oder Cornetholz wickeln (siehe Seite 9 und 10)

saisonküche

6.4 «Hausgemachte Brätzeli mit Schokoladenfüllung» (fester, süsser Teig, nicht formbar)

Zutaten für Grundrezept ca. 50 Bretzel:
- 125 g Butter weich
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 1 Bio-Zitrone
- 250 g Mehl
- Bratbutter zum Backen

Schokolade-Füllung (ergibt ca. 12 gefüllte Bretzel)**:**
- 250 g Edelbitterschokolade
- 2.5 dl Rahm
- Butter, Zucker, Salz, Eier und abgeriebene Zitronenschale mit dem Mixer schaumig schlagen. Mehl zugeben. Zu einem Teig zusammenfügen
- In Folie verpackt 30 Minuten kühl stellen
- Teigkugeln formen (Durchmesser ca. 2–3 cm) und backen (siehe Seite 9 und 10)
- Für die Füllung Schokolade mit Rahm über dem Wasserbad schmelzen. Etwas auskühlen
- Jeweils 3 Bretzel mit Schokolade bestreichen und mit einem vierten zusammensetzen
- Füllung nach Belieben mit Kirsch aromatisieren







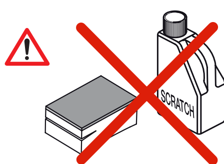
Deutsch

Gehäuse und Bedienteil



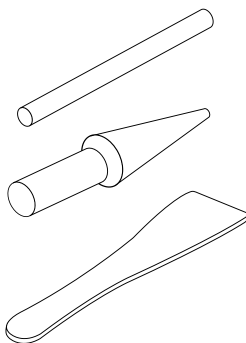
Ziehen Sie vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Das Bretzeleisen und Netzkabel niemals ins Wasser tauchen oder unter fliessendem Wasser reinigen. Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden. Nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und danach gut trockenreiben. Den Netzstecker dabei nicht berühren bzw. nie feucht reinigen.

Antihaft-Backplatten



– Nach dem Gebrauch die noch leicht warmen Backplatten mit Küchenpapier abwischen, um Teigreste und restliches Fett/Öl zu entfernen
– Hartnäckige Teigreste evtl. mit Holzzahnstocher ***(ohne zu fest drücken)*** oder mit einer feinen Bürste und etwas Spülmittel entfernen (keine scharfen, kratzenden Gegenstände oder ätzende Chemikalien verwenden)
– Anschliessend Gerät vollständig abkühlen lassen und Deckel schliessen

Holzspachtel, Rund- und Cornetholz



– Holzspachtel, Rund- und Cornetholz mit warmem Wasser und etwas Spülmittel abwaschen und gut trocknen. ***Nicht in den Geschirrspüler geben***









Deutsch

Aufbewahrung



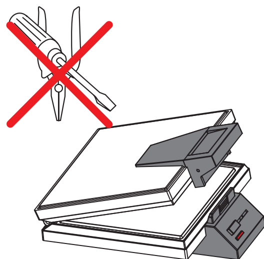
Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den Bretzeleisendeckel schliessen.

Bewahren Sie das Bretzeleisen an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wird das Gerät längere Zeit nicht benützt, sollte es vor übermässigem Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit geschützt werden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät in der Verpackung aufzubewahren.

Wartung

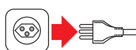
Das Bretzeleisen ist wartungsfrei und braucht nicht geschmiert oder geölt zu werden. Kabel und Stecker regelmässig auf Beschädigungen untersuchen.

Störungen



Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen und nicht verwenden von Original-Ersatzteilen, können Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch.



Wichtig: Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt oder nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen.







Entsorgung



- Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen, fachgerechten Entsorgung abgegeben werden
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz!)

Deutsch

Technische Daten

Nennspannung		230 Volt / 50 Hz
Nennleistung		1000 Watt
Masse (Breite x Höhe x Tiefe)		ca. 19.5 x 8.5 x 25 cm
Länge Netzkabel		ca. 1.20 m
Gewicht		ca. 2.1 kg
Materialien	– Bretzeleisen (Gehäuse)	Kunststoff und Edelstahl
	– Antihaft-Backplatten	Antihaft-Beschichtung
Funkentstört		Nach EU-Norm
Zulassung		CE / TÜV / G.S.
M-Garantie		2 Jahre
Zubehör (im Preis inbegriffen)		Spachtel, Rund- und Cornetholz aus FSC-zertifiziertem Holz

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich







Félicitations!

En achetant ce fer à bricelets, vous venez d'acquérir un produit de qualité, fabriqué avec soin. Si vous l'entretenez comme il faut, il vous rendra de bons services pendant plusieurs années.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et bien respecter les consignes de sécurité.

Toute personne n'ayant pas lu attentivement ce mode d'emploi ne doit pas utiliser ce fer à bricelets.

Sommaire

	Page
Consignes de sécurité	**18**
A propos de ce mode d'emploi	19
Déballage	19
Aperçu de l'appareil et des éléments de commande	**20**
Bref mode d'emploi	**21**
Fonctionnement	**22**
– Avant la première mise en marche	22
– Utilisation	22
– Mise en place	23
– Préparation de la pâte à bricelets	23
– Préchauffage	24
– Cuisson des bricelets	24
– Conseils d'utilisation	26
– Après la cuisson	27
Recettes	**28**
Nettoyage	**30**
– Appareil de base	30
– Plaques antiadhésives	30
– Accessoires	30
Rangement / Entretien	**31**
Problèmes	**31**
Elimination	**32**
Données techniques	**32**





Consignes de sécurité



Veuillez lire attentivement ce mode d’emploi avant de brancher l’appareil, celui-ci contient des informations importantes sur la sécurité et l’utilisation de cet appareil.

- Lire entièrement le mode d’emploi et le conserver pour d’éventuels utilisateurs
- Ne jamais plonger l’appareil ou le cordon dans l’eau ou dans d’autres liquides (risque de décharge électrique)
- **Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l’appareil. Conserver l’appareil hors de portée des enfants**
- Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous surveillance
- Ne brancher l’appareil qu’à une prise de terre (230 V / 50 Hz) avec une protection de 6 A
- Débrancher impérativement l’appareil:
  - avant de le déplacer
  - avant chaque nettoyage
  - après chaque usage
- Ne faites pas passer le cordon sur des angles ou des arêtes vives, ni sur une surface chaude, ne le coincez pas et protégez-le de l’huile
- Le cordon ne doit pas reposer sur la plaque lorsque celle-ci fonctionne
- Contrôlez régulièrement l’état du cordon d’alimentation. Pour éviter tout danger faites remplacer tout cordon endommagé par MIGROS-Service
- Ne débranchez jamais la fiche, le cordon et l’appareil avec les mains humides ou mouillées. Débrancher l’appareil en saisissant la prise, mais ne tirez jamais sur le cordon
- Ne transportez ni ne tirez jamais l’appareil par le cordon
- Nous recommandons de brancher l’appareil à une prise avec disjoncteur différentiel (FI); en cas de doute, demander l’avis d’un spécialiste
- N’utilisez pas l’appareil:
  - en cas de problème
  - si le cordon est endommagé
  - s’il est tombé ou s’il est endommagé

  Dans ce cas faites contrôler et réparer l’appareil par MIGROS-Service
- Pour choisir l’emplacement de l’appareil, vous devez respecter les points suivants:
  - Placez l’appareil sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant; maintenir une distance minimum de 60 cm entre l’appareil et l’évier et le robinet
  - Ne placez pas l’appareil sur ou sous des meubles inflammables ou craignant la chaleur (émission de vapeur)
  - Placez l’appareil sur une surface résistant à la chaleur, et jamais directement sur un meuble laqué
  - Ne placez jamais l’appareil à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux) ou d’objets non résistant à la chaleur (par ex. bougies, décorations). Maintenir une distance minimum de 50 cm
  - Ne placez pas l’appareil ni le cordon sur une surface chaude ni à proximité d’une flamme. Maintenir une distance minimum de 50 cm
  - N’utilisez l’appareil que dans des locaux secs et sans rallonge
  - Ne laissez pas pendre le cordon d’alimentation (risque de trébucher)
- Ne déplacez pas l’appareil lorsqu’il est en marche, ou lorsque l’appareil, les plaques ou les biscuits sont encore chauds: risque de brûlures
- L’appareil n’est destiné qu’à un usage domestique
- Ne laissez pas le fer à bricelets en marche sans surveillance
- ***Attention, quand l’appareil est en marche, les surfaces et les plaques sont chaudes: ne pas toucher!***
- ***Attention: quand l’appareil est en marche, de la vapeur chaude sort d’entre les plaques!***
- ***Tenir le couvercle uniquement par la poignée prévue à cet effet***
- Ne couvrez pas le fer à bricelets, ne l’utilisez pas pour sécher du linge ou décongeler des aliments
- Laissez bien refroidir l’appareil avant de le ranger
- Après chaque utilisation, éteindre l’appareil et débrancher la fiche du cordon d’alimentation
- Il est strictement interdit d’introduire un objet dans le corps de l’appareil, ou d’essayer de l’ouvrir
- N’utilisez que des pièces d’origine
- Ne pas utiliser l’appareil avec un minuteur («Timer») etc.; risque d’incendie!



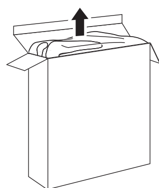


A propos de ce mode d’emploi

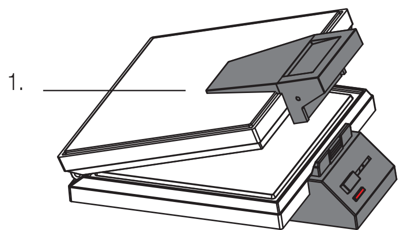
Ce mode d’emploi ne peut pas prendre en compte toutes les utilisations possibles. Pour toute information ou tout problème insuffisamment ou non traité dans ce mode d’emploi, veuillez vous adresser à M-Infoline (numéro de téléphone à l’arrière de ce mode d’emploi).

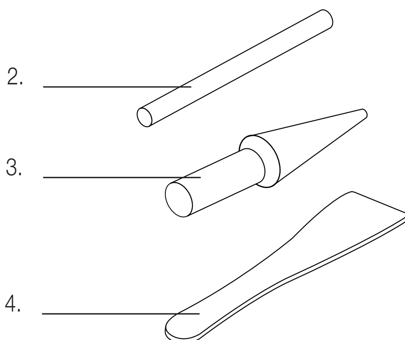
Veuillez conserver soigneusement ce mode d’emploi et le remettre à tout utilisateur éventuel.

Déballage



– **Sortir le fer à bricelets de son emballage**





– **Vérifier que l’emballage contient bien les éléments suivants:**
 1. fer à bricelets
 2. bâtonnet en bois
 3. cône en bois
 4. spatule en bois

– **Laver la spatule, le bâtonnet et le cône bois à l’eau tiède avec un peu de liquide vaisselle, puis bien les laisser sécher.** Nettoyer le corps de l’appareil avec un linge humide, et bien le laisser sécher

– **Contrôler que la tension de réseau** (230 V) correspond à celle de l’appareil (voir plaquette signalétique)

– **Détruire les éventuels sacs en plastique**, car ils pourraient se révéler des jouets dangereux pour les enfants!

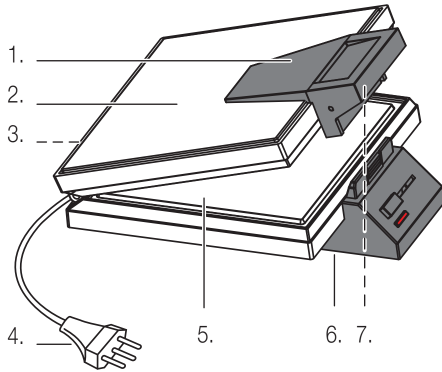
Conseil:

– conserver l’emballage en vue d’éventuels transports futurs (par ex. déménagement, service après vente, etc.)



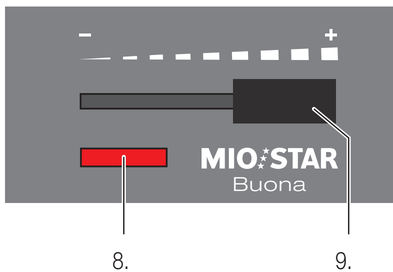


Eléments de l'appareil et de commande



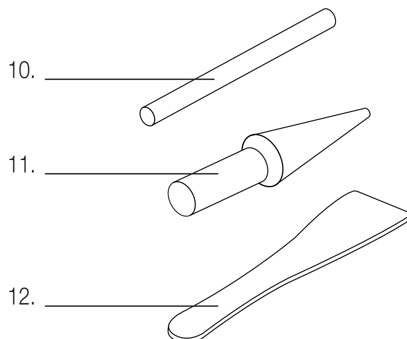
Fer à bricelets

1. Poignée
2. Partie supérieure du corps de l'appareil/ couvercle (attention: chaud!)
3. Charnière (derrière)
4. Cordon d'alimentation/prise
5. Plaque antiadhésive (Intérieur)
6. Pieds en caoutchouc pour un maintien stable
7. Touche de déblocage (sous la poignée)



Eléments de commande

8. Témoin de contrôle «HEAT» (s'allume durant le processus de chauffage)
9. Régulateur de température, pour un réglage continu de la température de cuisson:
   «–»: température de cuisson basse
   «+»: température de cuisson maximale



Accessoires

10. Bâtonnet en bois
11. Cône en bois
12. Spatule en bois

Français





Ce bref mode d'emploi ne contient que les étapes essentielles du fonctionnement de cet appareil. Pour des raisons de sécurité nous vous recommandons de lire le mode d'emploi détaillé (voir pages suivantes) où toutes les fonctions importantes sont décrites en détail. Veuillez prêter attention aux consignes de sécurité des pages 18 et 22.

1. Mise en place

- **Débrancher la fiche du cordon d'alimentation**
- Placer le fer à bricelets sur une surface de travail sèche, stable et plane, et pas directement sous une prise de courant
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation (risque de trébucher), ne pas le coincer ni le placer à proximité de plaques de cuisson chaudes

2. Préparation de la pâte à bricelets

- Avant d'allumer le fer à bricelets, il faut préparer la pâte à bricelets (voir «Recettes» pages 28 et 29)

3. Préchauffer les plaques antiadhésives

- **Débrancher la fiche du cordon d'alimentation**
- Placer le régulateur de température sur «**–**»
- Appuyer sur la touche de déblocage (sous la poignée) et ouvrir le couvercle jusqu'à la butée
- Beurrer les **plaques antiadhésives** avec ***un peu*** de beurre ou d'huile/graisse
- Au moyen de la poignée, refermer le couvercle (il doit s'encliqueter)
- Insérer la fiche dans la prise de courant (230 V / 50 Hz): l'appareil est alors prêt à l'emploi
- **Préchauffer** les plaques de cuisson (choisir la température de cuisson désirée à l'aide du **régulateur de température**). Le témoin de contrôle «HEAT» s'allume et indique le début du processus de chauffage
- Le témoin s'éteint une fois la température désirée atteinte

Important!

- Préchauffer les plaques sans la pâte
- Les plaques de cuisson et le corps de l'appareil sont chauds: ne pas toucher!

4. Cuisson des bricelets

Régulateur de température:

Le régulateur de température sert à régler la température de cuisson:

«**–**»: température basse pour des bricelets clairs

«**+**»: température élevée pour des bricelets bruns

Témoin de contrôle «HEAT»:

Le témoin de contrôle s'allume durant le processus de chauffage. Une fois atteinte la température désirée, le témoin s'éteint et l'on peut commencer la cuisson des bricelets:

- Ouvrir le couvercle
- Mettre la pâte sur la plaque et fermer le couvercle (voir «**Cuisson de la pâte liquide**» et «**Cuisson de la pâte épaisse**» page 25)
- Après la cuisson, ouvrir le couvercle et ôter les bricelets avec la spatule en bois (***attention à la chaleur!)***. Laisser refroidir les biscuits
- Si les bricelets ne sont pas assez cuits, les laisser brunir un peu

Important!

- **Attention, quand l'appareil est en marche, les surfaces et les plaques sont chaudes: ne pas toucher!**
- **Tenir le couvercle uniquement avec la poignée prévue à cet effet**
- **Attention: quand l'appareil est en marche, de la vapeur chaude sort d'entre les plaques!**
- **N'enlever les bricelets qu'avec la spatule en bois. Ne jamais utiliser d'objet dur, car cela pourrait rayer le revêtement antiadhésif!**

5. Après la cuisson

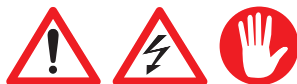
- Après la cuisson, éteindre l'appareil (positionner le régulateur de température sur «–») et **ôter la fiche de la prise** (l'appareil est éteint quand la fiche est débranchée)
- Laisser refroidir complètement la plaque
- Nettoyer l'appareil et les accessoires immédiatement après chaque utilisation (voir «Nettoyage» page 30)

Français









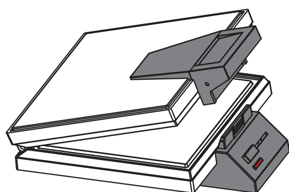
Avant la première mise en marche

Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 18 et respecter les règles de sécurité suivantes:

- **N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs**
- **Les plaques et le corps de l'appareil deviennent très chauds: ne pas toucher!**
- **Après utilisation, débrancher la fiche et laisser refroidir complètement l'appareil**
- **Ne procéder au nettoyage que lorsque la fiche est débranchée et que l'appareil est bien froid**

Français

Avant la première utilisation, laver la spatule, le bâtonnet et le cône en bois avec un peu de liquide vaisselle, puis bien les laisser sécher. Le corps de l'appareil et les plaques peuvent être nettoyés simplement avec un chiffon humide. Surtout, bien les essuyer (voir «Nettoyage» page 30).



Utilisation de l'appareil

Ce fer à bricelets vous permet de préparer des bricelets en toute simplicité. Les bricelets sont cuits en un instant, bien dorés et croquants.

Pâte liquide ou épaisse, salée ou sucrée, les possibilités de préparation de vos bricelets sont illimitées!

Grâce au cône ou au bâtonnet, vous pouvez donner une forme cylindrique ou conique à vos bricelets. Fourrés avec de la glace, de la chantilly, de la crème ou du chocolat, ils deviennent un succulent dessert (vous trouverez des «Conseils d'utilisation» et des «Recettes» aux pages 26 et 28). Bon appétit!



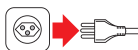
Important!

– L'appareil est réservé à un usage domestique





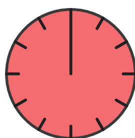
1. Mise en place



En choisissant l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:

- **Débrancher la fiche du cordon d'alimentation**
- Placer l'appareil sur une surface sèche, stable et plane, et jamais directement sous une prise de courant
- Ne pas placer l'appareil et le cordon sur des surfaces chaudes (plaques de cuisson, etc.) ou à proximité d'une flamme. Maintenir une distance minimum de 50 cm
- Ne pas placer l'appareil sur ou sous des meubles inflammables ou craignant la chaleur (émission de vapeur!)
- Placer l'appareil sur une surface résistant à la chaleur, et jamais directement sur des meubles laqués
- Ne pas placer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux) ou d'objets non résistant à la chaleur (par ex. bougies, décorations). Maintenir une distance minimum de 50 cm
- Veillez à ce que le cordon et la partie supérieure de l'appareil ne soient jamais en contact avec l'eau
- Ne pas couvrir le fer à bricelets
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs, et sans rallonge
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation (risque de trébucher!)
- Maintenir l'appareil hors de portée des enfants

2. Préparation de la pâte à bricelets

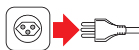


Avant d'allumer le fer à bricelets, il est nécessaire de préparer la pâte. Vous pouvez choisir une pâte liquide ou épaisse (voir les «Recettes» aux pages 28 et 29). N'oubliez pas que la pâte doit reposer 30 à 60 min. avant la cuisson.

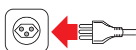




3. Préchauffer les plaques antiadhésives



- **Débrancher la fiche du cordon d'alimentation**
- Mettre le régulateur de température sur «**–**» (vers la gauche, jusqu'à la butée)
- Appuyer sur la touche de déblocage (sous la poignée) et ouvrir le couvercle jusqu'à la butée
- Beurrer les **plaques antiadhésives** avec ***un peu*** de beurre ou d'huile/graisse (par ex. avec un pinceau ou du papier de cuisine)
- Saisir le couvercle par la poignée et le refermer (il doit s'encliqueter)



- Brancher la fiche du cordon d'alimentation: l'appareil est alors prêt à l'emploi
- **Préchauffer** les plaques de cuisson (choisir la température avec **le régulateur de température**). Le témoin de contrôle «HEAT» s'allume et indique le début du processus de chauffage
- Le témoin s'éteint dès que la température désirée est atteinte

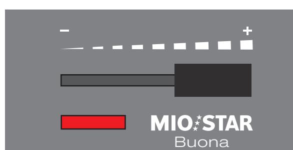


Important!

- Préchauffer les plaques ***sans*** la pâte
- ***Les plaques de cuisson et le corps de l'appareil sont chauds: ne pas toucher!***

4. Cuisson des bricelets

4.1. Préparation:



Régulateur de température de cuisson:

Le régulateur de température sert à régler la température de cuisson:

«**–**»: température basse pour des bricelets clairs

«**+**»: température élevée pour des bricelets bruns

Témoin de contrôle «HEAT»:

Le témoin de contrôle s'allume durant le processus de chauffage. Lorsque la température désirée est atteinte, le témoin s'éteint et l'on peut alors commencer la cuisson des bricelets. Pendant la cuisson, le témoin s'allume et s'éteint.

- Appuyer sur la touche de déblocage (sous la poignée) et ouvrir le couvercle jusqu'à la butée





4.2. Cuisson de la pâte liquide

Indiquée pour des bricelet fins, de forme cylindrique ou conique.

- Verser 1–2 cuillères à soupe de pâte au centre de la plaque
- Refermer le couvercle en le tenant par la poignée (il doit s'encliqueter)
- La cuisson des bricelets commence
- La cuisson est terminée dès que la vapeur ne sort plus d'entre les plaques
- Tenir le couvercle par la poignée et l'ouvrir complètement
- Si les bricelets ne sont pas assez cuits, les laisser brunir un peu.
  Recommandation: dans ce cas, il est important de surveiller la cuisson

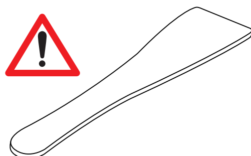


- Décoller délicatement les bricelets avec la spatule en bois. Ensuite les laisser refroidir sur une grille à gâteau, ou bien leur donner une forme cylindrique ou conique pendant qu'ils sont encore chauds (***attention à la chaleur!***)
- Si les bricelets sont trop clairs, hausser légèrement la température lors de la cuisson suivante

4.3. Cuisson de la pâte épaisse

Indiquée pour des bricelets plus épais (moins malléables).

- Avec les mains enfarinées, former des petites boules de pâte (2–3 cm de diamètre)
- Placer une boule de pâte sur chaque emplacement à bricelet de la plaque
- Bien refermer le couvercle en le maintenant par la poignée (il doit s'en-cliqueter)
- La cuisson des bricelets commence
- La cuisson est terminée dès que la vapeur ne sort plus d'entre les plaques
- Tenir le couvercle par la poignée et l'ouvrir complètement
- Si les bricelets ne sont pas assez cuits, les laisser brunir un peu
  Recommandation: dans ce cas, il est important de surveiller la cuisson

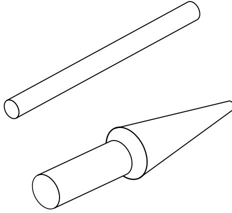


- Décoller délicatement les bricelets avec la spatule en bois. Ensuite les laisser refroidir sur une grille à gâteau ***(attention à la chaleur!)***
- Si les bricelets sont trop clairs, hausser légèrement la température lors de la cuisson suivante

suite ...







Français

Conseils d'utilisation:

Bâtonnet ou cône en bois (pâte liquide):

- On peut donner une autre forme aux bricelets (***de pâte liquide***) cuits et encore chauds. Il faut les enrouler immédiatement autour du bâtonnet ou du cône (***attention: chaud***!), les faire adhérer en appuyant légèrement, puis les placer sur une grille à gâteau pour les laisser refroidir. Oter délicatement la forme
- Garnir les cylindres ou cônes de bricelets selon les goûts, par ex. avec de la crème chantilly

Bricelets en forme de coupelles (pâte liquide):

- Placer les bricelets encore chauds (***de pâte liquide***) sur une coupelle renversée, laisser refroidir, puis garnir le bricelet-coupelle selon les goûts avec de la chantilly, crème, glace, salade de fruits, etc. Saupoudrer de chocolat râpé et servir aussitôt (voir les «Recettes» aux pages 28 et 29)

Conservation:

- Les bricelets peuvent être conservés 1 à 2 semaines au frais et dans une boîte bien fermée



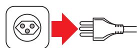
Important!

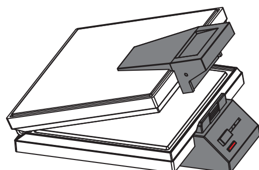
- **Attention, quand l'appareil est en marche, les surfaces et les plaques sont chaudes: ne pas toucher!**
- **Tenir le couvercle uniquement par la poignée**
- **Attention: quand l'appareil est en marche, de la vapeur chaude sort d'entre les plaques!**
- **Ne pas toucher les plaques chaudes avec les mains ou avec des couverts (risque de brûlures)**
- **N'enlever les bricelets qu'avec la spatule en bois. Ne jamais utiliser d'objet dur, car cela pourrait rayer le revêtement antiadhésif!**
- **Pendant les brèves pauses, refermez le couvercle, ainsi les plaques restent chaudes**





5. Après la cuisson





– Après utilisation, éteindre l'appareil en plaçant le régulateur de température sur «–» et débrancher la fiche du cordon d'alimentation. ***L'appareil n'est éteint que lorsque la fiche est débranchée!***
– Laisser refroidir complètement la plaque



Important!
– Pour des raisons d'hygiène, nettoyer le corps de l'appareil et les accessoires après chaque utilisation. Un nettoyage minutieux évite que des résidus de graisse/d'huile ou de pâte ne brûlent lors de la prochaine cuisson. Les plaques de cuisson se nettoient plus facilement lorsqu'elles sont encore légèrement tièdes (voir «Nettoyage», page 30)





Français

6.1. «Bricelets classiques» (de pâte épaisse sucrée, non malléable)

Ingrédients:

- 250 g de beurre
- 250 g de sucre
- 1 oeuf et 1 dl de crème tout juste (ou 3–4 oeufs)
- 1 cuillière à soupe de sucre vanillé (ou le zeste râpé d'un demi-citron bio)
- 1 pincée de sel
- 500–600 g de farine
- Travailler le beurre jusqu'à ce qu'il soit crémeux
- Ajouter le sucre, l'oeuf, le sucre vanillé, la crème, le zeste de citron et le sel. Bien mélanger, puis ajouter délicatement la farine
- Laisser reposer la pâte au frais pendant au moins 1 heure
- Former des petites boules de pâte (d'environ 2–3 cm de diamètre) et les cuire (voir pages 25 et 26)

6.2. «Bricelets au cumin» (de pâte épaisse salée, non malléable)

Ingrédients:

- 60 g de beurre
- 10 g de cumin, légèrement écrasé
- 6 g de sel
- 250 g de farine
- 2 dl de crème
- Travailler le beurre jusqu'à ce qu'il soit crémeux
- Ajouter le cumin et le sel. Ajouter, en alternant, la farine et la crème, et malaxer légèrement
- Couvrir la pâte et la laisser reposer au frais pendant au moins 1 heure
- Former des petites boules de pâte (d'environ 2–3 cm de diamètre) et les cuire (voir pages 25 et 26)

Vous pouvez, de la même façon, préparer des bricelets au fromage: il vous suffit d'ajouter 35 g de sbrinz râpé à la place du cumin.







Les recettes suivantes ont été réalisées par «Cuisine de saison»:

cuisine de **saison**

6.3 «Bricelets roulés» (de pâte liquide sucrée, malléable)

Ingrédients (pour 30 bricelets)**:**

- 250 g de farine
- 125 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 3 dl de crème entière
- 2 dl de vin blanc ou d'eau
- 1 petit verre de kirsch (suivant les goûts)
- Mélanger la farine, le sucre et le sel. Ajouter la crème, le vin blanc et le kirsch
- Malaxer à partir du centre avec un fouet, jusqu'à obtenir une pâte légèrement liquide et uniforme
- Couvrir et laisser reposer pendant au moins 1 heure
- Eventuellement, diluer la pâte avec un peu de lait. Cuire les bricelets, et leur donner immédiatement la forme désirée (voir pages 25 et 26)

cuisine de **saison**

6.4 «Bricelets maison fourrés au chocolat» (de pâte épaisse sucrée, non malléable)

Ingrédients de base pour env. 50 bricelets:

- 125 g de beurre mou
- 125 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 oeufs
- 1 citron non traité
- 250 g de farine
- du beurre de cuisson

Garniture de chocolat (pour env. 12 bricelets fourrés)**:**

- 250 g de chocolat noir
- 2.5 dl de crème
- Dans un mixer, mixer le beurre, le sucre, le sel, les oeufs et le zeste de citron râpé, jusqu'à obtenir une crème. Ajouter la farine. Former une pâte épaisse
- Enrouler dans du papier d'aluminium et mettre au frais 30 min.
- Former des petites boules de pâte (d'environ 2–3 cm de diamètre) et les cuire (voir pages 25 et 26)
- Pour la garniture, faire fondre le chocolat au bain-marie avec la crème. Laisser tiédir
- Garnir 3 bricelets avec le chocolat, puis recouvrir avec le quatrième
- Selon les goûts, aromatiser la garniture avec du kirsch

Français



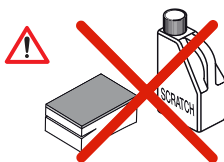






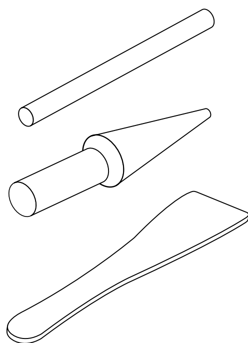
Corps de l'appareil et éléments de commande

Avant de nettoyer l'appareil, toujours débrancher la fiche du cordon d'alimentation et laisser refroidir complètement les plaques. Ne pas plonger l'appareil ou le cordon dans l'eau, ni les laver à l'eau courante. Ne pas employer de produit de nettoyage corrosif, ni d'objet coupant. Nettoyer l'appareil avec un chiffon doux, légèrement humide, et bien laisser sécher. Eviter de mouiller la fiche du cordon d'alimentation en nettoyant.



Plaques antiadhésives

– Après utilisation, nettoyer les plaques encore tièdes avec du papier de cuisine, afin d'enlever les résidus de pâte et de graisse/huile
– Enlever éventuellement les derniers résidus de pâte avec un cure-dents ***(sans appuyer trop fort)*** ou une petite brosse fine avec un peu de produit vaisselle (ne pas utiliser d'objet contondant ou coupant, ni de produit corrosif)
– Ensuite laisser refroidir complètement l'appareil et refermer le couvercle



Spatule, bâtonnet et cône en bois

– Nettoyer la spatule, le bâtonnet et le cône en bois à l'eau tiède avec un peu de produit vaisselle. Bien sécher. ***Ne pas mettre au lave-vaisselle***









Rangement

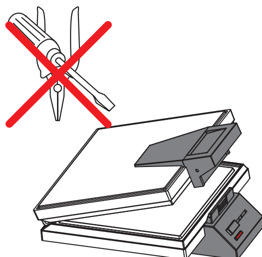
En cas de non utilisation, éteindre l'appareil, fermer le couvercle et débrancher la fiche du cordon d'alimentation.

Conserver le fer à bricelets en lieu sec et à l'abri de la poussière, hors de portée des enfants. En cas de non utilisation prolongée, protéger l'appareil de la poussière, saleté et humidité. Il est recommandé de le conserver dans son emballage d'origine.

Entretien

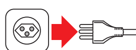
Le fer à bricelets ne nécessite aucun entretien particulier. Il ne doit être ni lubrifié, ni huilé. Vérifier régulièrement que le cordon d'alimentation et la fiche ne soient pas endommagés.

Problèmes



L'appareil ne doit être réparé que par MIGROS-Service. Des réparations effectuées par des non professionnels et le non emploi de pièces de rechange originales, peuvent représenter de graves dangers pour l'utilisateur.

Toute responsabilité est déclinée en cas de dommages éventuels faisant suite à une réparation non conforme et dans ce cas, la garantie s'arrête.



***Important*:** En cas de dommage, de défaut ou de risque de défaut suite à une chute de l'appareil, débrancher immédiatement la prise du courant.





Elimination



– Tout appareil hors d'usage peut être éliminé gratuitement dans un point de vente pour une élimination conforme
– Eliminez tout appareil défectueux et assurez-vous qu'il ne puisse plus être utilisé
– Ne pas le jeter dans les ordures ménagères (protection de l'environnement!)

Données techniques

Tension de réseau		230 V / 50 Hz
Puissance		1000 W
Dimensions (l x H x P)		env. 19.5 x 8.5 x 25 mm
Long. cordon		env. 1.20 m
Poids		env. 2.1 kg
Matériaux	– Corps de l'appareil	Plastique et acier inoxydable
	– Plaques antiadhésives	Revêtement antiadhésif
Antiparasité		selon norme UE
Homologation		CE / TÜV / G.S.
M-garanti		2 ans
accessoires (inclus dans le prix)		spatule, bâtonnet et cône en bois certifié FSC

Sous réserve de modifications de conception et de fabrication dans l'intérêt du progrès technique.

MIGROS

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich





Congratulazioni!

Acquistando questa piastra per bricelets vi siete garantiti un prodotto di qualità, fabbricato con estrema cura. Con una manutenzione adeguata, l'apparecchio garantirà per anni delle ottime prestazioni.

Prima della messa in funzione iniziale vi preghiamo comunque di leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e soprattutto di osservare attentamente le avvertenze di sicurezza.

Le persone che non conoscono a fondo queste istruzioni d'uso, non possono utilizzare l'apparecchio.

Indice

	Pagina
Avvertenze di sicurezza	**34**
A proposito delle istruzioni d'uso	35
Disimballaggio	35
Elenco delle parti e degli elementi di di comando	**36**
Istruzioni brevi	**37**
Messa in funzione	**38**
– Prima dell'uso iniziale	38
– Uso dell'apparecchio	38
– Collocazione	39
– Preparazione della pasta per bricelets	39
– Preriscaldare	40
– Cottura dei bricelets	40
– Suggerimenti per l'uso	42
– Dopo la cottura	43
Ricette	**44**
Pulizia	**46**
– Apparecchio di base	46
– Piastre antiaderenti	16
– Accessori	16
Custodia / Manutenzione	**47**
Guasti	**47**
Smaltimento	**48**
Dati tecnici	**48**

Italiano





Avvertenze di sicurezza



Prima di allacciare l'apparecchio alla corrente elettrica, prendersi il tempo per leggere attentamente queste istruzioni che contengono importanti avvertenze di sicurezza e di messa in funzione.

- Leggere completamente le presenti istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente
- Non immergere mai l'apparecchio né il cavo nell'acqua o in altri liquidi (rischio di scossa elettrica)
- **Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio. Conservarlo fuori dalla loro portata**
- Le persone, inclusi i bambini, che per le loro capacità psichiche, sensoriali o psichiche, oppure per la loro inesperienza o mancanza di conoscenza non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio o possono farlo soltanto sotto sorveglianza o istruzione di una persona responsabile
- Mettere in funzione la piastra per bricelets allacciandola unicamente ad una presa di corrente con messa a terra (230 V / 50 Hz) con protezione di 6 A
- Staccare assolutamente la spina:
  - prima di cambiare la posizione della piastra
  - prima della pulizia
  - dopo ogni utilizzo
- Non far penzolare il cavo su angoli e spigoli, né incastrarlo. Non mettere né far penzolare il cavo su oggetti roventi e proteggerlo dall'olio
- Il cavo non deve essere appoggiato sulla piastra mentre questa è in funzione
- Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato. Per evitare rischi far sostituire i cavi danneggiati soltanto presso MIGROS-Service
- Non toccare mai la spina/il cavo né l'apparecchio con le mani umide o bagnate; estrarre sempre la spina senza tirare il cavo
- Non prendere né tirare l'apparecchio tenendolo per il cavo
- Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio a una presa con interruttore differenziale (FI). In caso di dubbio, chiedere ad un tecnico
- Non utilizzare l'apparecchio:
  - in caso di guasti
  - in caso di cavo danneggiato
  - in caso di caduta o di altri danneggiamenti

  Eventualmente far controllare e riparare l'apparecchio presso MIGROS-Service
- Per il luogo di collocazione attenersi ai seguenti punti:
  - collocare l'apparecchio su superfici asciutte, stabile e piana, non direttamente sotto una presa di corrente; mantenere una distanza minima di 60 cm dal lavandino e dal rubinetto
  - Non collocare l'apparecchio sopra o sotto mobili da cucina infiammabili o deformabili al calore (fuoriuscita di vapore!)
  - Appoggiare l'apparecchio su una superficie resistente al calore e non direttamente su mobili laccati
  - Non appoggiare l'apparecchio vicino a materiali infiammabili (per es. tende) o oggetti non resistenti al calore (per es. candele, decorazioni) Mantenere assolutamente una distanza minima di 50 cm
  - Non collocare l'apparecchio e il cavo su superfici calde o nelle vicinanze di fiamme libere; tenere una distanza minima di 50 cm
  - Utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti e senza prolunghe
  - Non lasciar pendere il cavo (rischio di inciampare!)
- Non spostare l'apparecchio in funzione o quando l'apparecchio, le piastre o i biscotti sono ancora caldi: pericolo di scottature
- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
- Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione
- ***Attenzione, mentre l'apparecchio è in funzione le superfici e le piastre si riscaldano: non toccare!***
- ***Attenzione, durante il funzionamento tra le piastre fuoriesce vapore caldo!***
- ***Tenere il coperchio sempre soltanto per l'apposita maniglia***
- Non coprire l'apparecchio, non utilizzarlo per asciugare panni o per scongelare alimenti
- Prima di essere riposto, l'apparecchio deve raffreddare completamente
- Dopo ogni uso spegnere la piastra e estrarre la spina
- E' severamente proibito penetrare il corpo dell'apparecchio con qualsiasi oggetto o tentare di aprirlo
- Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali
- Non utilizzare l'apparecchio con apparecchi per l'accensione automatica («Timer»); pericolo d'incendio!

Italiano





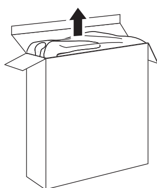


A proposito delle istruzioni d'uso

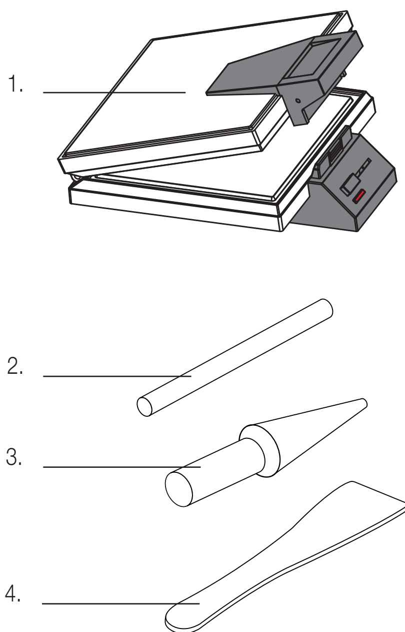
Queste istruzioni d'uso non possono tener conto di ogni possibile impiego. Per ulteriori informazioni oppure in caso di problemi non trattati o trattati in modo insufficiente nelle presenti istruzioni, rivolgersi alla M-infoline (numero telefonico sul retro delle presenti istruzioni d'uso).

Conservare accuratamente queste istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente.

Disimballaggio



– **Togliere la piastra per bricelets dall'imballaggio**



– **Controllare che i seguenti elementi siano presenti nell'imballaggio:**
  1. Piastra per bricelets
  2. Bastoncino di legno
  3. Cono di legno
  4. Spatola di legno

– **Lavare la spatola, il bastoncino e il cono di legno con acqua tiepida e un po' di detersivo e lasciare asciugare completamente.** Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido e asciugare bene
– **Controllare che la tensione di rete** (230 V) corrisponda a quella dell'apparecchio (vedi targhetta)
– **Distruggere eventuali sacchetti di plastica** che potrebbero diventare pericolosi giocattoli per i bambini!

Suggerimento:
– conservare l'imballaggio per eventuali futuri trasporti (ad es. traslochi, riparazioni, ecc.)

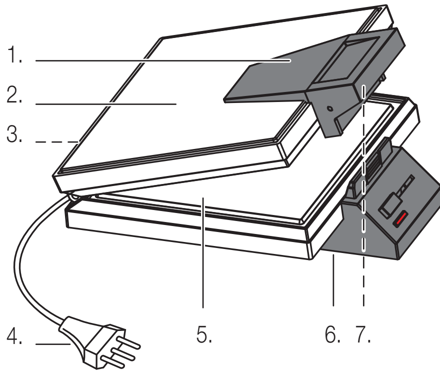
Italiano





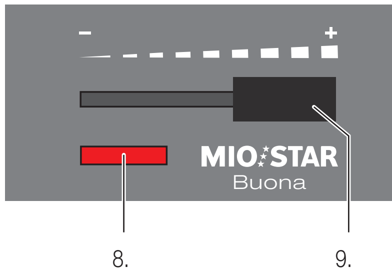


Elenco delle parti e degli elementi di comando



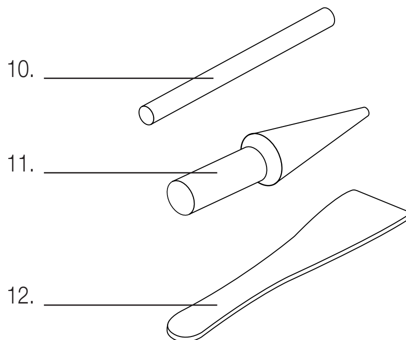
Piastra per bricelets

1. Maniglia
2. Parte superiore del corpo/coperchio (Attenzione: caldo!)
3. Cerniera (parte posteriore)
4. Cavo di alimentazione/-spina
5. Piastra antiaderente (Interno)
6. Piedini di gomma per una posizione stabile
7. Tasto di sbloccaggio (sotto la maniglia)



Zona dei comandi

8. Spia di controllo «HEAT» (si illumina durante il riscaldamento)
9. Regolatore della temperatura per una regolazione continua della temperatura di cottura:
   «–»: temperatura di cottura bassa
   «+»: temperatura di cottura massima



Accessori

10. Bastoncino di legno
11. Cono di legno
12. Spatola di legno





Queste istruzioni brevi contengono solo i passi d'uso più importanti. Per motivi di sicurezza consigliamo di leggere le istruzioni d'uso dettagliate (vedi pagina successiva) nelle quali sono descritte tutte le funzioni importanti. Fare attenzione anche alle avvertenze di sicurezza a pagina 34 e 38.

1. Collocazione

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Posizionare la piastra per bricelets su una superficie di lavoro asciutta, stabile e piana, non direttamente sotto una presa di corrente
- Utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti e senza prolunghe
- Non lasciare penzolare il cavo (rischio d'inciampare!), non incastrarlo e non posizionarlo in prossimità di fornelli caldi

2. Preparazione pasta per bricelets

- Prima di mettere in funzione la piastra è necessario preparare la pasta (vedi «ricette» alle pagine 44 e 45)

3. Preriscaldare piastre antiaderenti

- **Estrarre la spina**
- Spostare il regolatore della temperatura su «**–**»
- Premere il tasto di sbloccaggio (sotto la maniglia) e aprire il coperchio fino all'arresto
- Spalmare **le piastre antiaderenti** con ***poco*** olio/grasso o burro
- Richiudere il coperchio (a scatto) tenendolo per la maniglia
- Inserendo la spina (230 V / 50 Hz) l'apparecchio è pronto per l'uso
- **Preriscaldare** le piastre di cottura (tramite il **regolatore della temperatura** selezionare la temperatura desiderata). La spia di controllo «HEAT» si illumina e indica l'inizio del riscaldamento
- Appena è raggiunta la temperatura desiderata, la spia si spegne

Importante!
- Preriscaldare le piastre senza mettere la pasta
- Le piastre di cottura e il corpo dell'apparecchio si riscaldano: non toccare!

4. Cottura dei bricelets

Regolatore della temperatura di cottura:
Con il regolatore della temperatura può essere regolata la temperatura di cottura :
«**–**»: temperatura bassa per bricelets chiari
«**+**»: temperatura alta per bricelets scuri

Spia di controllo «HEAT»:
La spia di controllo si illumina durante il riscaldamento. Quando è raggiunta la temperatura desiderata, la spia si spegne e si può cominciare con la cottura dei bricelets:
- Aprire il coperchio
- Mettere la pasta sulla piastra e chiudere il coperchio (vedi «**cottura con pasta liquida**» e «**cottura con pasta compatta**» a pagina 41)
- Dopo la cottura aprire il coperchio e togliere i bricelets con la spatola di legno (***attenzione al calore!)***. Lasciare raffreddare i biscotti
- Se i bricelets non sono sufficientemente cotti, lasciarli diventare un po' più scuri

Importante!
- **Attenzione, mentre l'apparecchio è in funzione le superfici e le piastre si riscaldano: non toccare!**
- **Tenere il coperchio sempre soltanto per l'apposita maniglia**
- **Attenzione, durante il funzionamento tra le piastre fuoriesce vapore caldo!**
- **Togliere i bricelets unicamente con la spatola di legno. Non utilizzare oggetti duri che potrebbero graffiare il rivestimento antiaderente!**

5. Dopo la cottura

- Dopo la cottura spegnere l'apparecchio (spostare il regolatore della temperatura su «**–**») e **estrarre la spina** (l'apparecchio è spento quando la spina è staccata)
- Lasciare raffreddare completamente la piastra
- Pulire apparecchio e accessori direttamente dopo ogni uso (vedi «pulizia» pagina 46)

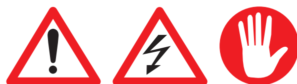
Italiano











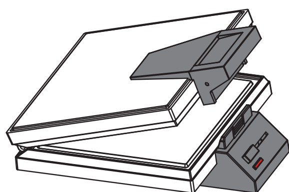
Prima dell’uso iniziale

Prestare attenzione al fatto che l’uso inappropriato della corrente elettrica può essere fatale. Leggere quindi le avvertenze di sicurezza a pagina 34 e osservare le seguenti misure di sicurezza:

- **Utilizzare l’apparecchio soltanto in locali asciutti**
- **Le piastre e parti del corpo dell’apparecchio diventano molto calde: non toccare!**
- **Dopo l’uso estrarre la spina e lasciare raffreddare completamente l’apparecchio**
- **Effettuare la pulizia unicamente dopo aver estratto la spina e quando l’apparecchio si è raffreddato completamente**

Prima dell’uso iniziale, lavare la spatola, il bastoncino e il cono di legno con acqua e detersivo e lasciare asciugare bene. Il corpo dell’apparecchio e le piastre possono essere pulite unicamente con un panno umido. In seguito asciugare (vedi «pulizia» pagina 46).

Italiano



Uso dell’apparecchio

Con questa piastra si possono preparare i bricelets in tutta comodità. In un attimo i bricelets vengono cotti e diventano dorati e croccanti.

Liquido o compatto, dolce o salato, le possibilità per la creazione di biscotti sono illimitate!

Con il bastoncino o il cono, dopo la cottura i biscotti possono essere trasformati in cilindri o coni. Riempiti con gelato, panna montata, crema o cioccolata diventano un gustoso dessert (troverete i «suggerimenti per l’uso» e le «ricette» da pagina 42 a pagina 44). Buon appetito!



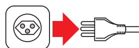
Importante!

– L’apparecchio è destinato soltanto ad uso privato



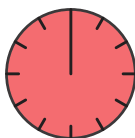


1. Collocazione



Nella scelta del luogo di collocazione bisogna osservare i seguenti punti:
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro asciutta, stabile e piana e non direttamente sotto una presa di corrente
- Non posizionare l'apparecchio e il cavo su superfici calde (piastre di cucina, ecc.) o in prossimità di fiamme libere. Rispettare una distanza minima di 50 cm
- Non collocare l'apparecchio sopra o sotto mobili da cucina infiammabili o deformabili al calore (fuoriuscita di vapore!)
- Appoggiare l'apparecchio su una superficie resistente al calore e non direttamente su mobili laccati
- Non appoggiare l'apparecchio vicino a materiali infiammabili (per es. tende) o oggetti non resistenti al calore (per es. candele, decorazioni) Mantenere assolutamente una distanza minima di 50 cm
- Badare che il cavo e la parte superiore dell'apparecchio non entrino in contatto con l'acqua
- Non coprire l'apparecchio
- Utilizzare l'apparecchio unicamente in locali asciutti e senza prolunghe
- Non lasciar penzolare il cavo d'alimentazione (rischio d'inciampare!)
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini

2. Preparazione pasta per bricelets

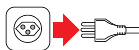


Prima di mettere in funzione la piastra è necessario preparare la pasta. Si può scegliere tra la pasta liquida o compatta (vedi «ricette» alle pagine 44 e 45). Tenere in considerazione che la pasta deve riposare per 30–60 minuti prima della cottura.

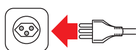




3. Preriscaldare piastre antiaderenti



- **Estrarre la spina**
- Spostare il regolatore della temperatura su «**–**» (verso sinistra fino all'arresto)
- Premere il tasto di sbloccaggio (sotto la maniglia) e aprire il coperchio fino all'arresto
- **Spalmare le piastre antiaderenti** con ***poco*** olio/grasso o burro (per es. con pennello o carta da cucina)
- Richiudere il coperchio (a scatto) tenendolo per la maniglia



- Inserendo la spina l'apparecchio è pronto per l'uso
- **Preriscaldare** le piastre di cottura (portare il **regolatore della temperatura** alla temperatura desiderata). La spia di controllo «HEAT» si illumina e indica l'inizio del riscaldamento
- Appena è raggiunta la temperatura desiderata, la spia si spegne

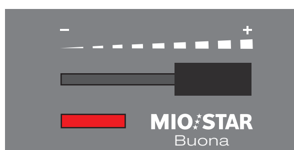


Importante!

- Preriscaldare le piastre ***senza*** mettere la pasta
- ***Le piastre di cottura e il corpo dell'apparecchio si riscaldano: non toccare!***

4. Cottura dei bricelets

4.1. Preparazione:



Regolatore della temperatura di cottura:

Con il regolatore della temperatura può essere regolata la temperatura di cottura:

«**–**»: temperatura bassa per bricelets chiari

«**+**»: temperatura alta per bricelets scuri

Spia di controllo «HEAT»:

La spia di controllo si illumina durante il riscaldamento. Quando è raggiunta la temperatura desiderata, la spia si spegne e si può cominciare con la cottura dei bricelets. Durante la cottura la spia si illumina e si spegne alternatamente.

- Premere il tasto di sbloccaggio (sotto la maniglia) e aprire il coperchio fino all'arresto





4.2. Cottura della pasta liquida

Indicata per bricelets fini e per formare cilindri e coni.

– Versare 1-2 cucchiai da minestra di pasta al centro della piastra
– Richiudere il coperchio (si chiude a scatto) tenendolo per la maniglia
– Ora i bricelets vengono cotti
– La cottura è terminata quando dalle piastre non sale più vapore
– Tenere il coperchio per la maniglia e aprirlo completamente
– Se i bricelets non sono sufficientemente cotti, lasciarli diventare un po' più scuri.

Suggerimento: in questo caso è importante tenere sotto controllo il processo di cottura



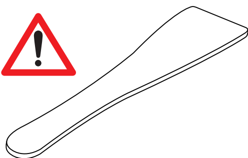
– Con la spatola di legno staccare delicatamente i bricelets e per raffreddarli appoggiarli su una griglia per torte, oppure formare subito cilindri o coni con i bricelets ancora caldi (***Attenzione al calore!***)
– Se i bricelets sono troppo chiari, alzare leggermente la temperatura durante il processo di cottura successivo

4.3. Cottura della pasta compatta

Indicata per bricelets più spessi (non malleabili).

– Con le mani infarinate formare palline di pasta (diametro 2–3 cm)
– Appoggiare una pallina su ogni settore a rilievo della piastra
– Chiudere il coperchio completamente (a scatto) tenendolo per la maniglia
– Ora i bricelets vengono cotti
– La cottura è terminata quando dalle piastre non sale più vapore
– Tenere il coperchio per la maniglia e aprirlo completamente
– Se i bricelets non sono sufficientemente cotti, lasciarli diventare un po' più scuri

Suggerimento: in questo caso è importante tenere sotto controllo il processo di cottura

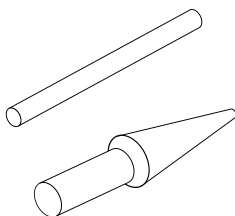



– Con la spatola di legno staccare delicatamente i bricelets e per raffreddarli appoggiarli su una griglia per torte (***Attenzione al calore!***)
– Se i bricelets sono troppo chiari, alzare leggermente la temperatura durante il processo di cottura successivo

Continua ...







Suggerimenti per l'uso:

Bastoncino o cono di legno (pasta liquida):

– I bricelets (di ***pasta liquida***) cotti, ancora caldi, possono essere trasformati. Avvolgerli subito intorno al bastoncino o al cono (***attenzione caldo!***). Farli aderire premendo leggermente e, per lasciarli raffreddare, appoggiarli su una griglia per torte. Togliere la forma delicatamente
– Riempire i biscotti o cannoncini secondo gradimento, per es. con panna montata

Cestini di biscotto (pasta liquida):

– Appoggiare i bricelets ancora caldi (di ***pasta liquida***) su una coppetta rovesciata, lasciare raffreddare e riempire il cestino di biscotto secondo gradimento con panna montata, crema, gelato, macedonia, ecc., guarnire con cioccolata grattugiata e servire immediatamente (vedi «ricette» a pagina 44 e 45)

Conservazione:

– I bricelets si possono conservare al fresco e in una scatola ben chiusa per 1 – 2 settimane

Italiano



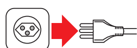
Importante:

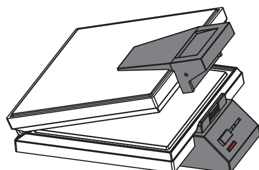
– **Attenzione, mentre l'apparecchio è in funzione le superfici e le piastre si riscaldano: non toccare!**
– **Tenere il coperchio sempre soltanto per l'apposita maniglia**
– **Attenzione, durante il funzionamento tra le piastre fuoriesce vapore caldo!**
– **Non toccare le piastre calde con le mani o con posate (pericolo di scottature)**
– **Togliere i bricelets unicamente con la spatola di legno. Non utilizzare oggetti duri che potrebbero graffiare il rivestimento antiaderente!**
– **Durante brevi pause richiudere il coperchio affinché le piastre rimangano ben calde**





5. Dopo la cottura





– Dopo l'uso spegnere l'apparecchio spostando il regolatore della temperatura su «**–**» e estrarre la spina. ***L'apparecchio è spento soltanto quando la spina è staccata!***
– Lasciare raffreddare completamente la piastra



Importante!
– Per motivi di igiene pulire il corpo dell'apparecchio e gli accessori direttamente dopo ogni uso. Un'accurata pulizia evita inoltre che resti di grasso/olio o di pasta brucino con la cottura successiva. Le piastre di cottura vengono pulite facilmente se ancora leggermente tiepide (vedi «Pulizia» a pagina 46)

Italiano







Deutsch

6.1. Bricelets classici (pasta compatta dolce. Non malleabile)

Ingredienti:
- 250 g burro
- 250 g zucchero
- 1 uovo e 1 dl scarso di panna (o 3–4 uova)
- 1 C zucchero vanigliato (o scorza grattugiata di ½ limone bio)
- 1 presa di sale
- 500–600 g farina
- Lavorare il burro in crema
- Aggiungere e mescolare alla crema zucchero, uovo, zucchero vanigliato, panna, scorza di limone e sale. Aggiungere delicatamente la farina
- Lasciare riposare la pasta al fresco per almeno un’ora
- Formare le palline di pasta (diametro ca. 2–3 cm) e cuocere (vedi pagina 41 e 42)

6.2. Bricelets al cumino (pasta compatta salata. Non malleabile)

Ingredienti:
- 60 g burro
- 10 g cumino, leggermente schiacciato
- 6 g sale
- 250 g farina
- 2 dl panna
- Lavorare il burro in crema
- Aggiungere cumino e sale. Aggiungere alternatamente farina e panna e impastare leggermente
- Coprire la pasta e lasciarla riposare al fresco per almeno un’ora
- Formare le palline di pasta (diametro ca. 2–3 cm) e cuocere (vedi pagina 41 e 42)

Allo stesso modo si possono preparare bricelets al formaggio aggiungendo al posto del cumino 35 g di Sbrinz grattugiato.







Le seguenti ricette sono state realizzate da «Cucina di stagione»:

cucina di **stagione**

6.3 «Bricelets da arrotolare» (pasta liquida dolce, malleabile)

Ingredienti (per 30 pezzi)**:**
- 250 g farina
- 125 g zucchero
- 1 presa di sale
- 3 dl panna intera
- 2 dl vino bianco o acqua
- 1 bicchierino di Kirsch (a piacere)
- Mescolare farina, zucchero e sale. Aggiungere panna, vino bianco e Kirsch
- Lavorare dal centro con un mestolo creando una pasta leggermente liquida e uniforme
- Coprire e lasciare riposare per almeno un'ora
- Ev. diluire la pasta con un po' di latte. Cuocere i bricelets e avvolgerli subito intorno alle forme desiderate (vedi pagina 41 e 42)

cucina di **stagione**

6.4 «Bricelets fatti in casa ripieni di cioccolata» (pasta compatta dolce. Non malleabile)

Ingredienti per ricetta base ca. 50 bricelets:
- 125 g burro morbido
- 125 g zucchero
- 1 presa di sale
- 2 uova
- 1 limone bio
- 250 g farina
- burro resistente alla cottura

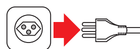
Ripieno di cioccolato:
- 250 g cioccolato fondente
- 2.5 dl panna
- Con il frullatore lavorare in crema burro, zucchero, sale, uova e scorza di limone grattugiata. Aggiungere farina. Formare una pasta compatta
- Avvolgere in foglio di aluminio e mettere al fresco per 30 minuti
- Formare le palline di pasta (diametro ca. 2–3 cm) e cuocere (vedi pagina 41 e 42)
- Per il ripieno sciogliere in bagno maria la cioccolata con la panna. Lasciare intiepidire
- Spalmare 3 biscotti con il ripieno, assemblarli e ricoprire con il quarto
- Aromatizzare il ripieno con Kirsch a piacere

Italiano





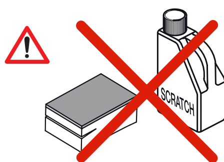




Corpo e base dell’apparecchio

Prima di pulire l’apparecchio estrarre sempre la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare completamente le piastre. Non immergere l’apparecchio o il cavo in acqua né lavarlo sotto l’acqua corrente. Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi. Pulire l’apparecchio con un panno morbido, leggermente inumidito, quindi lasciar asciugare bene. Nel pulire evitare di inumidire la spina.

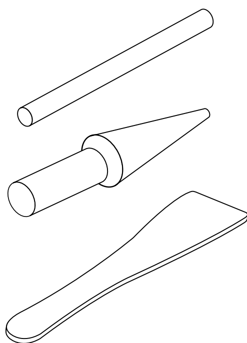
Piastre antiaderenti



- Dopo l’uso pulire le piastre ancora tiepide con carta da cucina per rimuovere resti di pasta e grasso/olio
- Ev. rimuovere gli ultimi resti di pasta con uno stuzzicadenti (***attenzione a non premere eccessivamente***) o con una spazzola fine con un po’ di detersivo (non utilizzare oggetti contundenti o abrasivi, né detersivi corrosivi)
- In seguito lasciare raffreddare completamente l’apparecchio e richiudere il coperchio

Italiano

Spatola, bastoncino e cono di legno



- Lavare la spatola, il bastoncino e il cono con acqua tiepida e un po’ di detersivo e asciugare bene. ***Non lavare in lavastoviglie***









Custodia

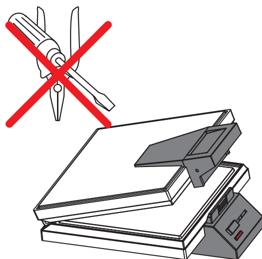
In caso di mancato uso, spegnere l'apparecchio, chiudere il coperchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente.

Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e privo di polvere, fuori dalla portata dei bambini. In caso di mancato uso per un lungo periodo proteggere l'apparecchio da polvere, sporcizia e umidità. E' consigliabile conservarlo nell'imballaggio originale.

Manutenzione

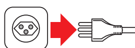
La piastra per bricelets non necessita di alcuna manutenzione. Non deve essere lubrificata né oliata. Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati.

Guasti



Le riparazioni dell'apparecchio possono essere eseguite solo presso MIGROS-Service. Le riparazioni effettuate da personale non specializzato, e il non utilizzo di pezzi di ricambio originali, possono essere fonte di pericolo per l'utente.

In caso di riparazioni non effettuate a regola d'arte non viene assunta alcuna responsabilità per eventuali danni; decade inoltre il diritto alla garanzia.



Importante: in caso di guasto, di apparecchio difettoso e di sospetto di guasto in seguito a una caduta, estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente.





Smaltimento



– Consegnare gratuitamente gli apparecchi non più in uso presso un punto vendita per permettere uno smaltimento adeguato
– Smaltire immediatamente gli apparecchi con un guasto pericoloso e assicurarsi che non possano più essere utilizzati
– Non gettare gli apparecchi tra i rifiuti domestici (tutela dell'ambiente!)

Dati tecnici

Tensione nominale		230 Volt / 50 Hz
Potenza nominale		1000 Watt
Misure (larghezza x altezza x profondità)		ca. 19.5 x 8.5 x 25 cm
Lunghezza del cavo		ca. 1.20 m
Peso		ca. 2.1 kg
Materiali	– corpo dell'apparecchio	Plastica e acciaio inossidabile
	– piastre antiaderenti	Rivestimento antiaderente
Deparassitato		secondo le norme UE
Approvato da		CE / TÜV / G.S.
M-garanzia		2 anni
Accessori (compresi nel prezzo)		spatola, bastoncino e cono in legno certificato FSC

Italiano

Con riserva di modifiche di costruzione ed esecuzione dell'apparecchio dovute al progresso tecnologico.

MIGROS

FEDERAZIONE DELLE COOPERATIVE MIGROS, CH-8031 Zurigo












Garantie I Garantie I Garanzia



2 Jahre M-Garantie
2 ans M-garantie
2 anni M-garanzia

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes I Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen I Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen I Nicht unter die Garantie fallen normale Abnützung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind I Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen I Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren I Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts I MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé I Toutes les autres prétentions sont exclues I La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures I La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS I Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture) I Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

La MIGROS si assume per due anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso I La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa I Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne I L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati I Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura) I Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

MIGROS
Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.

Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.



M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr. 0848 84 0848:

Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr; Samstag 08.30 – 17.30

(8 Rp./Min. 08.00 – 17.00 Uhr, 4 Rp./Min von 17.00 – 18.30 Uhr und Samstag).

www.migros.ch/kontakt

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0848 84 0848 du lundi au vendredi de 8h à 18h30, samedi de 8h30 à 17h30

(8 cts/min. de 8 h à 17 h, 4 cts/min. de 17 h à 18 h 30 et samedi).

www.migros.ch/contact

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0848 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 18.30 e il sabato dalle 08.30 alle 17.30

(8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00, 4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30 e sabato).

www.migros.ch/contatto

Art. 7173.750 I Änderungen vorbehalten I Sous réserve de modifications I Con riserva di modifiche I V03/14/11